

## La botella de vino

16/07/2016



**El vidrio es un material esencial para el envasado del vino**, dentro de cada botella maduran y desarrollan todo su *bouquet*. Estos envases cuentan con unas cualidades únicas: son **herméticos, indeformables, resistentes, transparentes, guardan todas las cualidades de su contenido**, etcétera.

Se tienen referencias de que los romanos utilizaban botellas de vidrio, las citadas botellas eran fabricadas en crisoles soplando "a la caña".

No fue hasta el **siglo XVII cuando el vidrio comenzó a**

**tener un gran éxito** y empezó a desplazar otros recipientes donde se guardaba el preciado líquido.

Las botellas comenzaron a tener un fondo vaciado, de esa forma aumentaba su estabilidad y el gollete se reforzó con un aro, para de esa forma aguantar mejor el tapón.

Como es lógico, al comienzo de esta industria, **cada botella tenía una forma y una capacidad particular**, esta circunstancia se debía a que su fabricación era manual.

Con el paso de los años y después de los diversos cambios que ha sufrido durante su existencia, y sin darle la importancia que se debía a un subproducto artesano, de la noche a la mañana el vidrio y todo lo que con él se relaciona se convierte en un arte. La botella se transforma en algo imprescindible, tanto para su almacenaje como para su transporte.

El tamaño es muy importante para proteger su oxidación, si se elige un tamaño mayor la oxidación es mucho menor.

**Las botellas deben conservarse en posición horizontal**, para que de esa manera el corcho se mantenga húmedo y protegido.

Existen diversos tipos de botellas. A continuación detallo un extracto de algunas de ellas:

TIPO

#### CAPACIDAD

Benjamín  
0,187

Media botella  
0,375

Botella estandae 0,75

Magnum  
1,50

Magnum champagne/cava 1,60

Las botellas de vino deben su **color verdoso a que el vino es fotosensible, debiendo de protegerse de la luz**. Por el contrario, las botellas de vino blanco poseen un color de vidrio transparente. En general este tipo de vino no se guarda de forma prolongada ya que su consumo por lo general se realiza en poco tiempo.